

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ВЕНСКИХ ВАФЕЛЬ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

Выполнила Боровко Юлия Алексеевна, студентка ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания», г. Новосибирск

ПРОБЛЕМА: Высокая калорийность традиционных кондитерских изделий противоречит современным трендам здорового питания и спросу на функциональные продукты

ЦЕЛЬ: Целью работы является создание цикла от идеи до реализации продукта: разработка рецептуры венских вафель с частичной заменой ингредиентов

ЗАДАЧА: Снижение калорийности при сохранении органолептических свойств

МАТЕРИАЛЫ: Тыквенное пюре, молоко, яйца, сахар

МЕТОДЫ: Лабораторные выпечки; органолептический анализ по ГОСТ; расчёт пищевой ценности

С учетом различных соотношений порошка из мякоти тыквы и пшеничной муки, тыквенного пюре и масла сливочного были составлены рецептуры и проведены экспериментальные лабораторные выпечки:

Контрольный образец - классические венские вафли

Образец №1 – вафли венские на основе тыквенного пюре

Образец №2 – вафли венские на основе тыквенного пюре и тыквенного порошка



Данное исследование успешно завершило полный цикл разработки — от идеи до готового продукта. Разработанную ТТК «Вафли венские с тыквенным пюре», где традиционные ингредиенты частично замещены тыквенными компонентами, что позволяет создать продукт с улучшенными функциональными свойствами можно увидеть, пройдя по QR – коду.



ВЫВОД: удалось не просто снизить калорийность, а создать рецептуру, которая обогащает конечный продукт. Путем тщательного анализа и подбора рецептов был оптимизирован технологический процесс, гарантирующий стабильно высокое качество и воспроизводимость на производстве.

РЕКОМЕНДАЦИИ: эволюция десерта, отвечающая запросам современного, осознанного потребителя и готовая к коммерциализации

Анализ результатов дегустационных испытаний

РЕЗУЛЬТАТЫ показали, что добавление тыквенных компонентов не только повышает питательную ценность, но и обогащает вкус, добавляя легкость и сладость, которые участники оценили высоко; делает их более легкими и нежными.

